

Vignoble : les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale de la Côte de Beaune et hautes Côte de Beaune

Sol : Le sous-sol est majoritairement constitué d'argile et de calcaire.

Cépage: Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 35 ans.

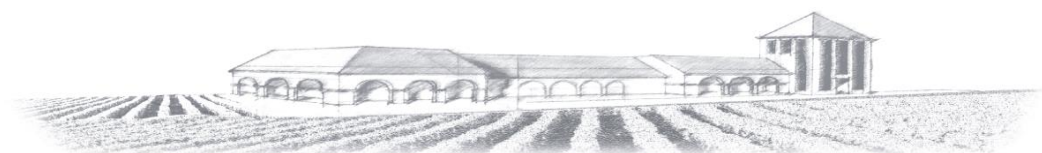
Vinification-Elevage : Les raisins après un léger foulage et éraflage sont mis en cuve inox. Une légère part de vendange entière peut être incorporée en fonction de l'état de la matière première. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Durant cette phase on pratique remontage et/ou pigeage. Après pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage.

Celui-ci a duré 15 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblé en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. Quelques modifications sur la technique d'ensemble peuvent être apportées en fonction du millésime.

Notes de dégustation : Vin riche avec généralement des notes de fruits rouges. Nez élégant aux arômes de petits fruits rouges (cassis, framboise, fraise). En bouche, attaque souple et tanins soyeux. Bonne puissance.

Accords : viande rouge, fromages divers, volailles, seul ou avec une planche de charcuterie, un barbecue.

Servir à 14°C.



Meursault

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Maison Vincent Girardin, 5 impasse des Lamponnes, ZA Les Champs Lins, 21190 MEURSAULT

Tél. +33 (0)3 80 20 81 00

Email: vincent.girardin@vincentgirardin.com

Site : www.vincentgirardin.com